Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book



Perfect Broil™

Horno de convección

Convection Oven





Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Modelos
Models

❑CTO4401B

❑CTO4501S

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- ❑ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ❑ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- ❑ No utilice el aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- ❑ Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ❑ Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- ❑ A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- ❑ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- ❑ No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- ❑ Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.

- ❑ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ❑ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- ❑ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- ❑ Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- ❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Solo para uso domestico.

ENCHUFE DE TIERRA
Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

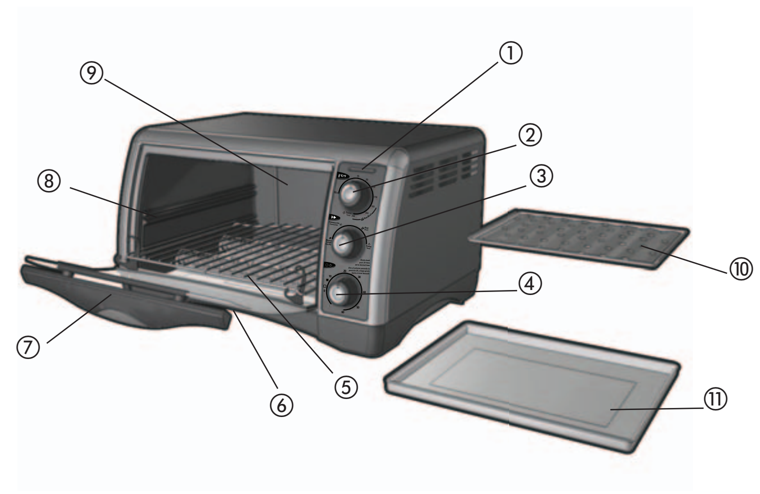
TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO
a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable de extensión,
   1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como minimo, igual al del voltaje del aparato, y
   2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por un personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

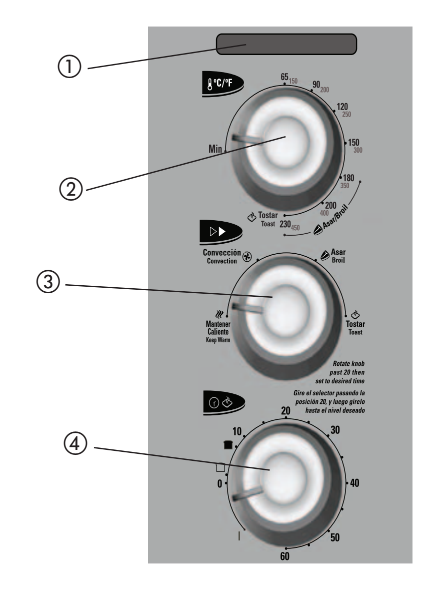
1. **Luz indicadora de encendido**
2. **Selector de temperatura para hornear/asar**
3. **Selector de función de cocinado**
4. **Temporizador de 60 minutos/selector de grado de tostado**
5. **Rejilla deslizante**
6. **Bandeja deslizante para migas**
7. **Tirador para la puerta**
8. **Ranura para rejilla**
9. **Interior curvado de gran profundidad**
10. **Rejilla para asar**
11. **Bandeja de horno/bandeja de goteo**

PANEL DE CONTROL

1. **Luz indicadora de encendido**
2. **Selector de temperatura para hornear/asar**
3. **Selector de función de cocinado**
4. **Temporizador de 60 minutos/selector de grado de tostado**

Importante:
Al utilizar la función de tostar-cronómetro (TOAST/TIMER), gire siempre el selector pasando la posición 20, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.

B



Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas; despegue la película protectora del panel de control.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones de la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente en la parte de atrás, entre el aparato y la pared, para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.
- Inserte la bandeja de migas por debajo de las resistencias de la parte inferior.
- Inserte la rejilla deslizante en la parte central, en la posición inferior de rejilla (**C**).
- Levante la puerta del horno para sacar los ganchos, y a continuación, deslice la rejilla hasta que encaje con estos ganchos.

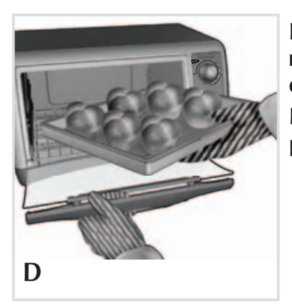
Importante: La rejilla no se deslizará hacia adelante a menos que se encuentre dentro de los ganchos de la puerta.

- Cierre el horno y asegúrese de que la rejilla se desliza completamente en el horno.
- Desate el cable y desenróllelo.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.

C

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno (D).

Nota: Durante los primeros minutos de utilización, puede notar un poco de humo o un ligero olor. Esto es normal, no se preocupe.

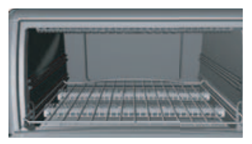


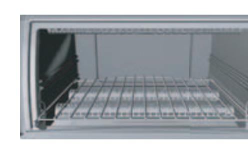
D

POSICIONES DE LAS BANDEJAS CORREDIZAS

Las parrillas corredizas pueden ser colocadas en 4 posiciones. El horno cuenta con carriles superiores e inferiores; la parrilla también puede ser invertida para 2 posiciones adicionales **(E)**.

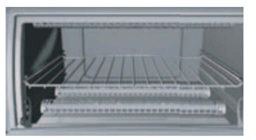
Posición 1
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia abajo.

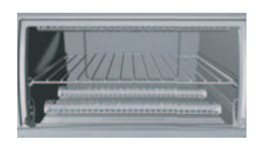




Posición 2
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia arriba.

Posición 3
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia abajo.



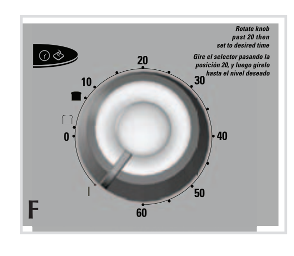


Posición 4
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslize la parrilla hacia arriba.

E

CONSEJOS ÚTILES SOBRE SU HORNO

- Cuando el horno esté en funcionamiento, se encenderá la luz azul y permanecerá iluminada hasta que el horno se apague manualmente, o automáticamente cuando se haya utilizado el temporizador.
- Cuando seleccione el tiempo de cocción para un determinado producto o receta, incluya el tiempo de precalentado.



F

- Este horno tiene un temporizador de 60 minutos. Si está cocinando algo que necesita más tiempo, le sugerimos que utilice la característica funcionamiento continuo (I) **(F)**.
- Puede utilizar recipientes de metal, vidrio y cerámica aptos para horno sin tapa. Si necesita cubrir los alimentos, utilice papel de aluminio.
- Asegúrese de que la parte superior del recipiente o la comida que se está cociendo o asando se encuentra al menos a 4 cm (1½") de distancia de las resistencias de la parte superior.
- Apague todos los controles posición (0) antes de insertar el enchufe en la toma de corriente y antes de retirarlo.
- No ponga ningún recipiente directamente en el elemento calentador de la parte inferior.
- Para obtener un óptimo rendimiento de este horno-asador:
  - No sobrecargue el horno;
  - Para evitar pérdidas de calor, no abra la puerta del horno con excesiva frecuencia;
  - Cuando utilice papel de aluminio para cubrir un alimento, meta los bordes del papel de aluminio por debajo de los lados del recipiente apto para hornos.
- Cuando utilice la función "hornear" (Convección), tenga en cuenta que este horno utiliza tecnología de convección. Está equipado con un ventilador que proporciona una circulación continua de aire caliente alrededor de los alimentos que estamos cocinando; los alimentos se cocinan de esta forma más uniformemente y, en ocasiones, más rápidamente.

RESUMEN DE LAS FUNCIONES

Important: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante 10 ó 15 minutos a la temperatura deseada antes de asar los alimentos.

HORNEAR

Este horno asa los alimentos utilizando sólo convección.

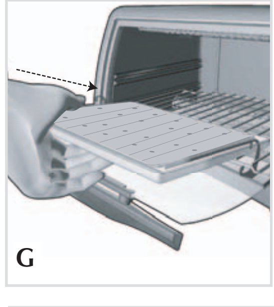
Esta función utiliza un ventilador interior para distribuir el calor de forma uniforme.

No es necesario modificar el tiempo de cocinado en el horno o la temperatura respecto a las que se proporcionan en las recetas o instrucciones del alimento.

1. Inserte la rejilla deslizante en la posición inferior del horno uniéndola a los ganchos articulados, como hemos explicado previamente. Si lo desea, puede utilizar también la posición de rejilla de la parte superior.
2. Ponga el selector de temperatura a la temperatura deseada, entre 65 °C (150 °F) y 230 °C (450 °F).
3. Seleccione la función BAKE Convección.
4. Ponga el temporizador a 20 y, a continuación, muévalo hacia atrás o hacia adelante para establecer el tiempo de cocinado que desee, incluyendo el tiempo de precalentado. (Seleccione la opción funcionamiento continuo (I) si desea cocinar el alimento durante más de 60 minutos o si prefiere controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina.)

Nota: Es necesario que configure el temporizador o que seleccione la función STAY ON (funcionamiento continuo) para que el horno funcione.

5. La luz azul del indicador de encendido (ON) se enciende y permanece encendida durante todo el tiempo de cocinado.
6. Las resistencias funcionan a intervalos para mantener una distribución uniforme del calor.
7. Una vez que el horno se ha precalentado, abra la puerta del horno y meta el alimento. Cierre la puerta del horno.



G

Nota: Puede cocinar de 3 formas:

1. Utilice la bandeja de horno colocada encima de la rejilla deslizante **(G)**.
2. Coloque la rejilla para asar/bandeja de goteo en la bandeja de hornor/bandeja de goteo y ponga el alimento directamente en la rejilla.

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornor/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias.

H

3. Utilice un plato de metal, cristal o cerámica apto para horno en la rejilla en la posición de la ranura superior o inferior. (Asegúrese de que el plato que utilice para cocinar el alimento se encuentra a 4 cm (1½") de las resistencias de la parte superior) **(H).**

8. La primera vez que utilice el horno, cocine siguiendo las instrucciones de los fabricantes o de la receta, y compruebe si los alimentos están listos en el tiempo mínimo de cocción sugerido.

Si utiliza el temporizador del horno, habrá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de cocinado. El horno se apaga (0) y la luz también.

9. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (0) una vez que se haya completado el ciclo de cocinado.
10. Abra la puerta del horno. Utilice manoplas o agarradores, deslice la rejilla hacia el exterior para sacar la comida ya cocinada.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

11. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

GUÍA DE COCCIÓN:

PRODUCTO	CANTIDAD	TEMP./TIEMPO	PROCEDIMIENTO
Pollo en trozos	De 1 a 4 piezas (lo que quepa en la bandeja)	190 °C (375 °F) / de 60 a 90 minutos	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Pollo completo	Hasta 1,5 kg (3½ libras).	190 °C (375 °F) hasta que se alcance la cocción deseada	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Filetes de pescado o bistecs	De 1 a 4 piezas (lo que quepa en la bandeja)	200 °C (400 °F) durante aproximadamente 12 minutos	Compruebe si está hecho; el pescado se deshace con facilidad
Galletas	Hasta 9	Siga la receta o las instrucciones del paquete	Cocine en la bandeja de horno en una sola capa hasta que estén completamente cocidas y hayan adquirido un tono ligeramente tostado
Bollos y panecillos	De 6 a 9 (lo que quepa en la bandeja)	Siga la receta o las instrucciones del paquete	Cocine en la bandeja de horno en una sola capa hasta que estén completamente cocidos y hayan adquirido un tono ligeramente tostado
Patatas y boniatos	De 1 a 6 (lo que quepa en el horno en la rejilla)	200 °C (400 °F) durante aproximadamente 60 minutos	Pinche con un tenedor y cocine hasta que estén tiernos
Comida rápida congelada	Una sola capa en la bandeja de horno	Siga las instrucciones del paquete	Déle la vuelta al alimento a mitad del periodo de cocción, si se indica; compruebe su estado en el tiempo mínimo de cocción especificado
Pizza congelada	Pizza de hasta 12 pulgadas	Siga las instrucciones del paquete	Déle la vuelta a mitad del periodo de cocción; compruebe su estado en el tiempo mínimo de cocción especificado

ASADO PERFECTO

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno con la puerta cerrada a 230 °C (450 °F) durante al menos 5 minutos antes de proceder a asar.

Este horno está diseñado para proporcionar una función de asador con la puerta entreabierta. Además, puede seleccionar la temperatura óptima para la función de asador dependiendo de cada alimento

1. Ponga el selector de temperatura entre 170 °C (350 °F) y 230 °C (450 °F), a la temperatura que desee.
2. Coloque el selector de función de cocinado en asar (BROIL).
3. Ponga el temporizador en 20 y, a continuación, muévalo hacia adelante o hacia atrás para establecer el tiempo de asar deseado, incluyendo los 5 minutos de precalentamiento. (Seleccione la función Sfuncionamiento continuo (I) para controlar el tiempo de cocción usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina).
4. Coloque el alimento en la bandeja de hornor/bandeja de goteo o en la rejilla deslizante insertada en ella.

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornor/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias.

Asegúrese de que la parte superior del alimento se encuentra al menos a 4 cm (1½") de distancia de las resistencias de la parte superior.

5. Meta la comida en el horno y cierre la puerta dejándola entreabierta a una distancia de aproximadamente 20 mm (¾") de la posición completamente cerrada.
6. Ase los alimentos siguiendo la receta o las instrucciones del paquete, y compruebe su estado en el tiempo de asar mínimo que se sugiere.
7. Si utiliza el temporizador del horno, éste emitirá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de asar. El horno se apaga (0) y la luz también.
8. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (0) una vez que se haya completado el ciclo de asar.
9. Utilizando manoplas o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta. Deslice la rejilla hacia el exterior junto con la bandeja de horno para sacar la comida ya cocinada.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

10. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

GUÍA DE ASAR:

PRODUCTO	PESO / CANTIDAD	TEMPERATURA DEL ASADOR	TIEMPO APROXIMADO DE COCINADO	PROCEDIMIENTO
Pollo empanado	De 1 a 6 piezas	190 °C (375 °F)	De 12 a 15 minutos. Déle la vuelta a la mitad	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Trozos de pollo	De 1 a 4 piezas	190 °C (375 °F)	De 20 a 25 minutos. Déle la vuelta a la mitad	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Filetes de pescado, como salmón o tilapia	De 1 a 3 piezas	200 °C (400 °F)	De 10 a 12 minutos	60 °C (145 °F), o se desmenuza fácilmente cuando se comprueba con el tenedor
Verdura a la plancha	De 1,5 kg a 2 kg (de 32½ a 4½ libras)	175 °C (350 °F)	De 10 a 12 minutos. Déle la vuelta a la mitad	70 °C (160 °F) (en su punto)
Bistecs	De 1 a 2 piezas, de aproximada-mente 230 g (8 onzas) cada uno	230 °C (450 °F)	18 minutos para cocinarlo en su punto. Déle la vuelta a la mitad	Temperatura internad de 70 °C (160 °F) para hacerlo en su punto

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN DEL ASADOR

- Si coloca los alimentos en la rejilla del asador, los alimentos gotearán en la bandeja de horno, lo que ayuda a evitar el humo procedente del asador.
- Para obtener los mejores resultados, descongele la carne, el pollo y el pescado congelados antes de cocinarlos en el asador.
- Si cocina chuletas o bistecs congelados en el asador, calcule una vez y media o dos veces el tiempo que utilizaría para hacerlos al asador si el producto fuera fresco.
- Elimine el exceso de grasa de la carne y haga unos cortes en los bordes para evitar que se enrosque.
- Rocíe con aceite y condimentos los alimentos que va a cocinar al asador a su gusto antes de introducirlos en el horno.
- Los filetes de pescado y los bistecs son delicados, y deberían cocinarse utilizando la función de asar en la bandeja de hornor/bandeja de goteo, sin la rejilla de asar.
- No hay necesidad de dar la vuelta a los filetes de pescado mientras los cocina al asador. Dé la vuelta con cuidado a filetes más gordos a mitad del ciclo de asar.

- Si el horno hace un ruido seco durante el proceso, reduzca la temperatura o coloque el alimento más abajo en el horno.

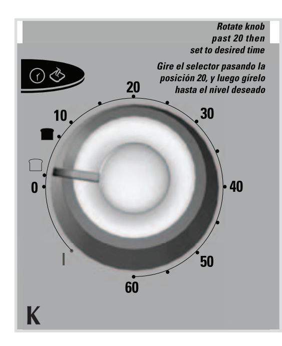

J

- Lave la bandeja de hornor/bandeja de goteo y limpie el interior del horno después de cada utilización con un producto no abrasivo y con agua caliente con jabón. La acumulación de un exceso de grasa puede causar humo **(J).**

TOSTAR

No es necesario precalentar el horno para tostar.

1. Abra la puerta del horno e inserte la rejilla deslizante en la posición de la ranura que se encuentra en la parte inferior.
2. Enganche los ganchos integrados en la puerta tal como se indica en la sección PRIMEROS PASOS.
3. Coloque las piezas de pan o bollo que desee tostar directamente en la rejilla deslizante y cierre la puerta.
4. Seleccione la opción de tostado (TOAST) en el selector de temperatura.
5. Seleccione la función tostado (TOAST) en el selector de funciones de cocinado.



K

6. Lleve el selector de grado de tostado a 20 y, a continuación, colóquelo en el grado de tostado deseado **(K)**.

Nota: Es necesario que configure el selector de grado de tostado según sus preferencias para que el horno empiece a tostar.

7. Para obtener los mejores resultados en el primer ciclo de tostado, configure el selector de tostado en el medio, lo que se encuentra entre los ajustes claro y oscuro, y a continuación, reajuste el ciclo siguiente para tostar más o menos los productos, según sus preferencias.
8. Se enciende la luz indicadora de puesta en marcha (ON) y permanece encendida hasta que el ciclo de tostado se completa
9. Cuando se completa el ciclo de tostado, el aparato emitirá una señal acústica. El horno y la luz indicadora se apagarán.
10. Abra la puerta del horno. Utilizando manoplas o agarradores, saque la rejilla para sacar las tostadas.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

11. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

CONSEJOS DE TOSTADO

1. Si desea detener el proceso de tostado, debe poner el selector de tostado en posición.
2. Para obtener los mejores resultados, cuando esté haciendo hornadas consecutivas de tostadas, deje un corto periodo de enfriamiento entre los ciclos de tostado.

MANTENER CALIENTE

1. Configure el selector de temperatura entre 65 °C (150 °F) y 95 °C (200 °F).
2. Cambie el selector de función de cocinado a KEEP WARM (Mantener Caliente).
3. Ponga el selector de tiempo en 20 y, a continuación, configúrelo en el tiempo de calentado que desee, incluyendo el tiempo necesario para el precalentamiento. (Seleccione la opción funcionamiento continuo (I)) si desea controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina).

Nota: Esta característica está diseñada para mantener la temperatura de comidas ya cocinadas. Debería utilizar esta función durante periodos cortos de tiempo; para evitar que la comida se seque, cúbrela con papel de aluminio.

4. Cuando se haya completado el ciclo, el aparato emitirá una señal audible. El horno y el indicador de encendido se apagarán.
5. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (0) una vez que se haya completado.
6. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

Cuidado y limpieza

Este producto contiene piezas que no pueden ser reemplazadas o mantenidas por el usuario. Póngase en contacto con personal cualificado del servicio cuando sea necesario.

LIMPIEZA DEL HORNO

Importante: Antes de proceder a la limpieza de cualquiera de los componentes asegúrese de que el horno está apagado, desenchufado y frío. Seque siempre completamente las distintas partes después de llevar a cabo la limpieza y antes de volver a poner en marcha el horno.

1. Limpie la puerta de cristal con una esponja, con un trapo suave o con un estropajo de nailon y agua templada con jabón. No utilice limpiadores de cristales en pulverizador.
2. Para sacar la rejilla deslizante, abra la puerta y tire de la rejilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la rejilla con agua templada con jabón. Para limpiar manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nailon.
3. Lave la bandeja de horno y la rejilla para asar en agua templada con jabón. Para minimizar la posibilidad de que se raye, utilice un estropajo de poliéster o nailon.

Bandeja para migas


L

1. Saque la bandeja para migas **(L)**.
2. Tire las migas y limpie la bandeja con un trapo húmedo, o lávela en agua templada con jabón.
3. Asegúrese de secarla completamente antes de volver a insertarla en el horno.

Superficies exteriores

Importante: La superficie superior del horno se calienta. Asegúrese de que el horno se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.

Limpie la parte superior y los laterales con un trapo húmedo o con una esponja. Séquelas completamente.

CONSEJOS ADICIONALES PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE SU HORNO

- Caliente el horno a 95 °C (200 °F); desactive la función de tostador. Coloque un bol de cristal poco profundo con media taza de amoníaco en la rejilla. Cierre la puerta del horno y déjelo una noche. Al día siguiente, abra el horno, saque el bol y limpie el interior del horno con papel de cocina humedecido.
- Para refrescar el aire dentro del horno, ponga tiras de cáscara de naranja o de limón en la rejilla. Caliente el tostador del horno a 175 °C (350 °F) y déjelo 30 minutos. Apague el horno y déjelo hasta que se enfríe por completo. Saque las cáscaras.

Nota: Le recomendamos encarecidamente que lave la bandeja de hornor/bandeja de goteo y la rejilla de asar a mano con agua templada con jabón, en lugar de lavarlas en el lavavajillas. Si utiliza el lavavajillas en la limpieza de estas piezas puede hacer que pierdan color, aunque esto no afectará su funcionalidad.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no calienta o deja de calentar.	La toma de corriente no funciona o el horno está desconectado.	Verifique que la toma de corriente esté funcionando. Tanto el control de temperatura como el cronómetro deben ser ajustados para que el horno funcione.
La segunda tanda de tostado resulta muy oscura.	El control del grado de tostado está a un nivel demasiado alto.	Si repite varias tandas, escoja un grado de tostado más bajo que el anterior.
Se forma humedad por dentro en la puerta de vidrio durante el ciclo de tostado.	La cantidad de humedad varía entre un producto y otro según los productos; pan, bagels, pasteles etc.	La humedad que se forma por dentro en la puerta del horno es bastante común y generalmente desaparece durante el ciclo de tostado. Como la puerta permanece cerrada, la humedad no se puede evaporar como en un tostador normal.
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y el tiempo de cocción pueden requerir reajuste.	Como un horno tostador es mucho más pequeño que un horno regular, puede que se caliente y cocine más rápido. Ensaye, reduciendo 25 grados de la temperatura indicada en la receta o en el paquete.
El aparato despide olor a comida quemada o humea cuando está en funcionamiento.	Hay residuos de comida en la bandeja de recolección o en las paredes del horno.	Consulte las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Asegúrese de que todas las partes del horno, bandeja de hornear y parrilla estén limpias.
Los elementos calefactores parecen no estar encendidos.	Los elementos calefactores funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese que el aparato esté ajustado a la función correcta. Para el caso, cuando uno asa los alimentos, solamente se enciende el elemento calefactor superior.

RECETAS

ATÚN GRATINADO BLACK & DECKER

1 cebolla mediana, cortada en tiras

60 ml (¼ taza) de hojas de perejil

10 ml (2 cucharaditas) de zumo de limón

120 ml (½ taza) de mahonesa

2 latas de atún (de unos 170 gramos; 6 onzas cada una), escurrido

240 ml (1 taza) de queso suizo para gratinar

4 bollos ingleses (muffins), tostados y partidos por la mitad

2 tomates medianos, troceados

170 g (6 onzas) de queso Provolone en trozos

En el bol del robot de cocina Black & Decker®, mezcle la cebolla y el perejil. Trátelo hasta que esté picado muy fino. Añada el zumo de limón y la mahonesa. Mezcle a mano hasta conseguir una masa homogénea. Añada el atún y siga mezclando a mano.

Vaya poniendo el atún en las mitades de los bollitos. Ponga encima los tomates y el queso. Colóquelos en la bandeja de horno/bandeja de goteo del tostador.

Aplíquele la función de asar (BROIL) en el horno, una vez precalentado, con la rejilla deslizante colocada en la posición inferior y la puerta del horno ligeramente entreabierta hasta que el queso se funda y empiece a adquirir un ligero tono tostado.

Es una comida fantástica o una cena ligera. Añada algunas verduras y sirva fruta fresca de postre.

4 raciones.

SALMÓN ASADO ADEREZADO CON NARANJA Y JENGIBRE

60 ml (¼ taza) de mahonesa

10 ml (2 cucharaditas) de cebolletas troceadas

10 ml (2 cucharaditas) de eneldo fresco troceado

5 ml (1 cucharadita) de jengibre molido

5 ml (1 cucharadita) de mermelada de naranja

Salmón en filetes (500 g; 1 libra)

5 ml (1 cucharadita) de aceite de oliva

2 ml (½ cucharadita) de sal

1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra

En un bol mediano, mezcle la mahonesa, las cebolletas, el eneldo, el jengibre y la mermelada. Reserve.

Ponga el salmón en la bandeja de horno/bandeja de goteo. Échele el aceite de oliva por encima. Condimente con sal y pimienta. Póngalo en el asador del horno precalentado (BROIL) a 200 °C (400 °F) con la puerta del horno entreabierta durante 20 minutos o hasta que el pescado esté hecho.

Sirva con el aderezo y adórnelo con ramitas de eneldo fresco, si lo desea.

Resulta delicioso cuando se sirve con una mezcle de arroz blanco e integral cocido, y con espárragos al vapor.

Aproximadamente 3 raciones.

SENCILLOS ROLLITOS DE PASAS Y CANELA

5 ml (1 cucharadita) de azúcar

1 ml (¼ cucharadita) de canela molida

Una pizca generosa de nuez moscada molida

1 paquete (200-250 gramos; 8 onzas) de masa refrigerada

10 ml (2 cucharaditas) de margarina o mantequilla fundida

60 ml (¼ taza) de nueces troceadas

10 ml (2 cucharaditas) de pasas

Azúcar glas

En un bol pequeño, mezcle el azúcar, la canela y la nuez moscada hasta conseguir una mezcla uniforme.

Desenrosque la masa y córtela en 8 triángulos. Unte la superficie de cada triángulo con mantequilla fundida. Espolvoree uniformemente con la mezcla de azúcar. Ponga encima las nueces y las pastas. Enrolle la masa sin apretarla. Colóquelos en una bandeja de horno/ bandeja de goteo.

Cocine (BAKE) en un horno precocinado a 190 °C (375 °F) en la posición de la rejilla superior con la rejilla bajada durante 15 minutos o hasta que los rollitos estén dorados en la parte superior y hechos en el interior.

Dejar enfriar en la bandeja sobre la rejilla durante 10 minutos. Espolvoree con azúcar glas.

Delicioso como capricho a media mañana o como una sorpresa para los que vuelven del colegio.

8 raciones.

SÉMOLA DE MAÍZ CON QUESO Y AJO AL HORNO

240 ml (1 taza) de sémola de maíz instantánea

2 ml (½ cucharadita) de sal

240 ml (1 taza) de agua hirviendo

360 ml (1½ tazas) de queso cheddar para gratinar

240 ml (1 taza) de tomate troceado

120 ml (½ taza) de crema agria

2 huevos, batidos

10 ml (2 cucharaditas) de perejil en rama troceado

1 diente grande de ajo, picado

En un bol mediano, mezcle la sémola de maíz con la sal; añada agua hirviendo y remueva hasta conseguir una pasta homogénea.

Vaya añadiendo el resto de los ingredientes sin dejar de remover. Colóquelos con ayuda de una cuchara en un plato de horno untado con mantequilla de aproximadamente un litro de capacidad. Cocine (BAKE) en el horno precalentado a unos 175 °C (350 °F) durante 45 minutos hasta que se hinchen ligeramente y se doren en la parte superior.

Deliciosos servidos con jamón al horno y judías verdes al vapor.

Aproximadamente 6 raciones.

CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON SALSA DE AJO Y AZAFRÁN

60 ml (¼ taza) de mahonesa

1 cebolleta troceada (aproximadamente 10 ml, dos cucharaditas)

1 diente de ajo normal, picado

1 ml (¼ cucharadita) de hebras de azafrán

5 ml (1 cucharadita) de zumo de lima

6 chuletas o costillas de cordero, cortadas con un grosor de aproximadamente 30 mm (1¼ pulgada).

Pimienta de ajo.

En un bol pequeño, mezcle la mahonesa, la cebolleta, el ajo, el azafrán y el zumo de lima. Cubra la mezcla y deje reposar a temperatura ambiente para que los sabores se fusionen.

Coloque las chuletas de cordero en la rejilla para asar, en la bandeja de horno, en una sola capa. Condimente con sal y pimienta de ajo. Cocine en el asador (BROIL) con el horno/bandeja de goteo precalentado a 230 °C (450 °F) en la posición de la rejilla superior con la rejilla bajada y la puerta del horno entreabierta, durante 5 minutos. Dé la vuelta a las chuletas y condiméntelas de nuevo con sal y pimienta de ajo. Siga cocinando en el asador hasta que la carne alcance el punto deseado; el tiempo para hacer la carne en su punto es de unos 5 minutos.

Sirva las chuletas con la salsa de azafrán.

Delicioso servido con puré de patatas con ajo y una ensalada verde.

6 raciones.

POLLO ASADO A LAS HIERBAS

60 ml (¼ taza) de perejil troceado

5 ml (1 cucharadita) de condimento para pollo

2 ml (½ cucharadita) de cáscara de limón rallada

2 ml (½ cucharadita) de sal sazonada

2 ml (½ cucharadita) de pimienta negra

2 ml (½ cucharadita) de sal de ajo

10 ml (2 cucharaditas) de aceite de maíz

1 ½ kg (3½ libras) de pollo para asar

En un bol pequeño, mezcle el perejil, el condimento para pollo, la cáscara de limón, la sal sazonada, ¼ de cucharadita de pimienta, ¼ de cucharadita de sal de ajo y el aceite; mezcle bien.

Condimente el interior del pollo con ¼ de cucharadita de pimienta y de sal de ajo restantes. Ate el pollo utilizando hilo apto para asar. Frote el exterior del pollo con la mezcla de limón por toda su superficie.

Coloque el pollo en la bandeja del horno/bandeja de goteo. Áselo en el horno precalentado a 190 °C (375 °F) durante 90 minutos o hasta que el pollo esté hecho. (Cuando se pinche con un tenedor, los jugos deben salir claros y el termómetro instantáneo de comida tiene que registrar una temperatura de unos 75 °C (170 °F) cuando se inserte en la pechuga.)

Sáquelo del horno; cúbralo sin ajustar con papel de aluminio y déjelo reposar al menos 10 minutos antes de servir.

4 ó 5 raciones.

LASAÑA SIN CAPAS

960 ml (4 tazas) de pasta penne muy cocida

480 ml (2 tazas) de queso mozzarella para gratinar

480 ml (2 tazas) de espinacas frescas troceadas

240 ml (1 taza) de calabacín en trozos grandes

360 ml (1½ tazas) de queso ricotta

60 ml (¼ taza) de queso parmesano para gratinar

10 ml (2 cucharaditas) de perejil cortado

2 dientes de ajos grandes, picados

2 ml (½ cucharadita) de albahaca seca, machacada

1 tarro (aproximadamente 1 kg; 32 onzas) de salsa de tomate y albahaca para pasta

En un bol grande, combine la pasta y 1 taza de mozzarella; añada el resto de los ingredientes, excepto el queso reservado. Remueva para mezclar bien.

Eche la mezcla en un plato para horno con una capacidad de unos 2 litros. Ponga por encima la taza de queso mozzarella que habíamos reservado. Cubra con papel de aluminio que no se pegue.

Cocine (BAKE) con el horno precalentado a 190 °C (375 °F) durante 30 minutos. Destápelo y métalo en el horno 20 minutos más, o hasta que esté caliente y haga burbujas y el queso se haya dorado.

Saque del horno y déjela reposar al menos 5 minutos antes de servir.

Aproximadamente 8 raciones.

SANDWICH CALIENTE SIN TAPA DE JAMÓN Y QUESO SUIZO

240 ml (1 taza) de queso suizo para gratinar

120 ml (½ taza) de jamón cortado en dados

60 ml (¼ taza) de cebolletas cortadas

60 ml (¼ taza) de tomates secos en dados

10 ml (2 cucharaditas) de salsa cremosa italiana

1 panecillo para rellenar (20-25 cm; 9 pulgadas de largo)

En un bol, combine todos los ingredientes, excepto el panecillo. Mezcle bien.

Corte el pan por la mitad a lo largo. Coloque la parte cortada boca arriba en la rejilla para asar, en la bandeja de horno/bandeja de goteo. Cocínela (BROIL) en un horno precalentado a 230 °C (450 °F) en la posición de la rejilla superior, con la rejilla bajada y la puerta del horno entreabierta, durante 5 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Saque el pan del horno y rellene uniformemente las dos mitades del pan con la mezcla que habíamos preparado. Vuelva a meterlo en el horno y ponga en marcha el asador hasta que el queso se funda y empiece a adquirir un ligero tono tostado.

2-4 raciones.

PALITOS DE POLLO AL CURRY ASADOS

80 ml (1/3 taza) de salsa ranchera de bote

60 ml (¼ taza) de cebolletas cortadas

10 ml (2 cucharaditas) de perejil cortado

240 ml (1 taza) de pan rallado japonés (Panko)

2 ml (½ cucharadita) de sal

1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra

½ kg (1 libra) de tiras de pollo

Spray de cocinar

Salsa para untar:

60 ml (¼ taza) de salsa ranchera de bote

10 ml (2 cucharaditas) de aliño de miel y mostaza

2 ml (½ cucharadita) de sal de curry en polvo

En un bol mediano, mezcle 1/3 taza de la salsa, las cebolletas y el perejil. En un plato llano mezcle el pan rallado, la sal y la pimienta.

Meta los trocitos de pollo en la mezcla del aliño y cúbralos uniformemente. Pase el pollo por el pan rallado, dándole la vuelta para cubrirlo entero. Colóquelo en una bandeja forrada con papel de horno. Cúbralo y refrigérelo durante al menos 30 minutos.

Coloque una sola capa en la bandeja del horno/bandeja de goteo. Pulverice con el spray de cocina. Áselos (BROIL) en el horno precalentado a 200 °C (400 °F) con la puerta del horno entreabierta, durante 12 minutos o hasta que el pollo esté hecho. Déle la vuelta al pollo cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción.

Delicioso servido con puré de patatas al ajo y guisantes al vapor con castañas de agua.

4 raciones.

BARRITAS DE DÁTILES Y NUECES

2 huevos grandes

5 ml (1 cucharadita) de extracto de vainilla

120 ml (½ taza) de azúcar

180 ml (¾ taza) de harina sin tamizar

4 ml (¾ cucharadita) de levadura en polvo

Sal (una pizca generosa)

180 ml (¾ taza) de dátiles troceados

120 ml (½ taza) de nueces troceadas

Azúcar glas

En un bol mediano, mezcle los huevos, la vainilla y el azúcar. Bátalo todo con la batidora manual Black & Decker® hasta que espese, aproximadamente durante 3 minutos. Añada la harina, la levadura y la sal, mezcle bien. Añada los dátiles y las nueces.

Vierta uniformemente en una bandeja cuadrada para horno de 20 cm (8 pulgadas) sin untar mantequilla ni aceite. Cocínelo (BAKE) en el horno precocinado a 175 °C (350 °F) en la posición de la rejilla superior con la rejilla bajada, durante 30 minutos hasta que se haya dorado la parte superior o hasta que inserte un palillo en el centro y salga limpio.

Déjelo enfriar en la bandeja sobre la rejilla metálica durante 20 minutos. Espolvoree generosamente con azúcar glas y córtelo en cuadrados antes de servir.

Una merienda estupenda o un postre saludable.

Puede guardarlo en un recipiente hermético hasta una semana, ¡si es que duran tanto! Aproximadamente 16 raciones.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ❑ To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❑ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ❑ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❑ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❑ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap and the like.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

- ❑ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

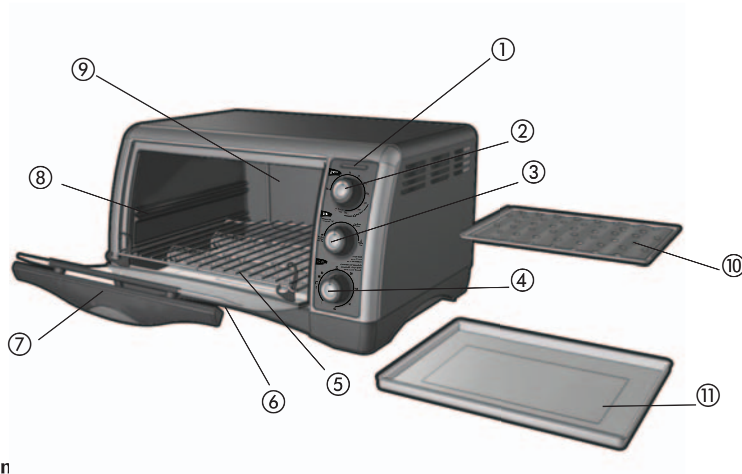
c) If an extension cord is used,

   1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

   2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
   If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



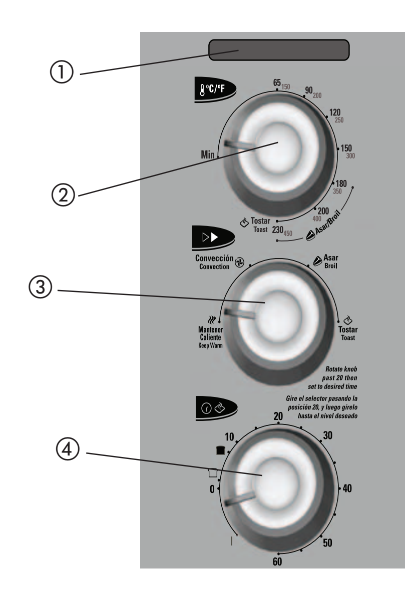
A

1. On in
2. Bake/Broil temperature selector
3. Cooking FUNCTION selector
4. 60-minute TIMER/TOAST shade selector
5. Slide rack
6. Slide-out crumb tray
7. Door handle
8. Rack slot
9. Extra-deep curved interior
10. Broil rack
11. Bake pan/drip tray

CONTROL PANEL

1. On indicator light
2. Bake/Broil temperature selector
3. Cooking FUNCTION selector
4. 60-minute TIMER/TOAST shade selector

Important:
When making toast or using the TIMER function, always turn the dial past 20 and then turn back or forward to desired setting.



B

How to Use

This product is for household use only.

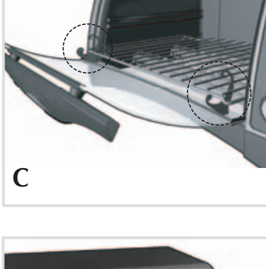


CAUTION

THIS OVEN GETS HOT.
WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.



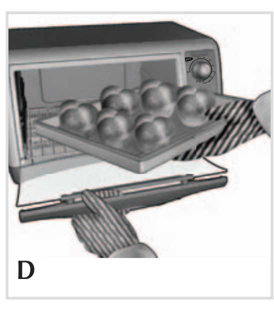
C

- Insert slide rack halfway into lower rack position **(C)**.
- Lift the oven door to bring up the hooks, and then slide the rack until it engages the hooks.



Important: The rack will not slide forward unless the rack is inside the hooks on the door.

- Close the oven door, noting that rack slides completely into oven.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet.



D

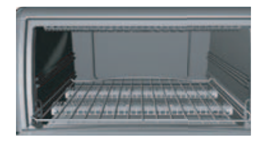
Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (D).

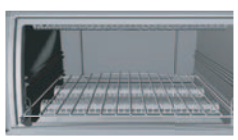
Note: During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

SLIDE RACK POSITIONS

There are 4 possible positions for the slide racks. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions **(E)**.

Position 1
Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.

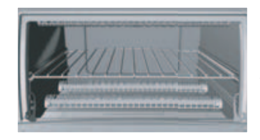




Position 2
Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.

Position 3
Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.



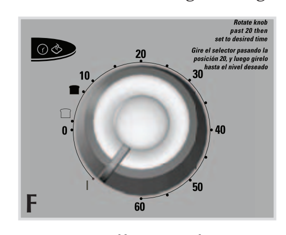


Position 4
Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.

E

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on, the blue light will come on and remain illuminated until the oven is turned off manually or automatically when the timer has been used.
- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.



F

- This oven has a 60 minute timer. If baking something that will take longer than 60 minutes, we suggest you use the STAY ON (I) feature **(F)**.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1½ inches away from the upper heating elements.
- Turn all controls to OFF (0) before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - Do not overfill the oven;
  - To avoid heat loss do not open the door too frequently;
  - When using foil to cover a food, tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.
- When using BAKE (Convection), this oven uses convection technology. It is equipped with a fan that provides continuous circulation of hot air around the cooking food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

For best results, preheat oven for 10 to 15 minutes at desired baking temperature before baking food.

BAKING

This oven bakes using convection only.

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.

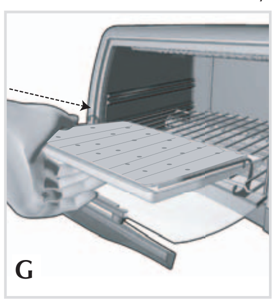
It is not necessary to alter the baking time or temperature from those given for a recipe or package directions.

1. Insert the slide rack into the lower rack position of the oven, engaging articulated hooks as directed above. You may also use the upper rack position, if desired.
2. Turn temperature selector to desired temperature from 150°F to 450°F.
3. Turn cooking function selector to BAKE (Convection).
4. Turn time selector to 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON (I) to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer).

Note: You must set the timer or select STAY ON (I) for the oven to function.

5. The blue ON indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 3 ways:


G

1. Use the bake pan/ drip tray pan placed on the slide rack.
2. Place the broil rack in the bake/broil pan and place the food directly on the rack **(G)**.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements.


H

3. Use a metal, oven proof glass or ceramic baking dish placed on the rack in either the upper or lower slot positions. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements) **(H).**

8. The first time you use the oven, bake following the manufacturers' or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns OFF (0) and the light goes out.
9. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once cooking cycle is complete.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Unplug appliance when not in use.

BAKING GUIDE:

FOOD	AMOUNT	TEMP./TIME	PROCEDURE
Chicken Parts	1 to 4 pieces to fit pan	375°F / 60 to 90 minutes	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Whole Chicken	Up to 3½ lb.	375°F to desired doneness	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Fish fillets or	1 to 4 to fit pan	400°F for about 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily
steaks Cookies	Up to 9	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/ drip tray in single layer until fully baked and lightly browned.
Biscuits and dinner rolls	6 to 9 to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/ drip tray in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 to 6 to fit in oven on rack	400°F about 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender
Frozen snack foods	Single layer in bake pan/ drip tray	Follow package directions	Turn over halfway through baking period, if instructed; check at minimum baking time
Frozen pizza	Up to 12 in. pizza	Follow package directions	Rotate pizza halfway through baking period, check at minimum baking time

PERFECT BROIL™ SYSTEM

For best results, preheat oven with door closed at 450°F for at least 5 minutes before broiling.

This oven is designed to provide a broil function with the door slightly ajar. You can also select the optimum broiling temperature for each specific food.

1. Turn temperature selector between 350°F to 450°F, as desired.
2. Turn cooking function selector between BROIL.
3. Turn time selector to 20 and then turn back or forward to desired broiling time including 5 minute preheat. (Select STAY (I) ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer).
4. Place food on bake pan/ drip tray or on broil rack inserted into bake pan/ drip tray.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements.

Be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.

5. Insert food into oven and close door leaving it ajar at about ¾-inch from the fully closed position.
6. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns OFF (0) and the light goes out.
8. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once broiling cycle is complete.
9. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

10. Unplug appliance when not in use.

BROILING GUIDE

FOOD	WEIGHT / AMOUNT	BROILING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	PROCEDURE
Breaded chicken cutlets or tenderloins	1 to 6 pieces	375°F	12 to 15 minutes; turn over halfway through broiling	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Chicken parts	1 to 4 pieces	375°F	20 to 25 minutes turn over halfway through broiling	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Fish fillets, such as salmon or tilapia	1 to 3 pieces	400°F	10 to 12 minutes	145°F or flakes easily when tested with fork
Broiled vegetables	3½ to 4½ lb.	350°F	10 to 12 minutes; turn over halfway through broiling	160°F for medium
Shell or NY strip steak	1 to 2 pieces, about 8 oz. each	450°F	18 minutes to medium turn over halfway through broiling	Internal temperature of 160°F for medium

BROILING TIPS

- Placing food on broil rack allows the drippings to flow into the bake pan/drip tray and helps to prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- If frozen steaks and chops are broiled, allow 1½ to 2 times the broiling time as required when fresh.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled on bake pan/drip tray without the broiler rack.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If broiler "pops" during broiling, reduce the temperature or lower the food in the oven.



- Wash bake pan/drip tray and clean inside of oven after each use with non-abrasive cleaner and hot soapy water. Too much grease accumulation will cause smoking **(J)**.

TOASTING

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert slide rack into the lower slot position with the rack up.
2. Engage the integrated hooks on the door as directed in GETTING STARTED.
3. Place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.
4. Turn temperature selector dial to TOAST.
5. Turn cooking function selector to TOAST.



6. Turn toast shade selector to 20 and then turn back to desired toast shade **(K)**.

Note: You must set the toast shade selector as desired for the oven to begin toasting.

7. For best results on first toasting cycle, set the toast selector dial to medium, midway between light and dark setting, then readjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
8. The ON indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
9. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.

10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS

1. You must turn the toast shade selector to OFF (0) to discontinue toasting.
2. For best results, when making consecutive batches of toast, allow a short cool down period between toasting cycles.

KEEP WARM

1. Turn temperature selector between 150°F to 200°F.
2. Turn cooking function selector to KEEP WARM.
3. Turn time selector to 20 and then turn back to desired warming time, including preheat time. (Select STAY ON (I) to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer).

Note: This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should only be used for short periods of time; to prevent food from drying out, cover with foil.

4. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
5. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once warming cycle is complete.
6. Unplug appliance when not in use.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before returning to oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy warm water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, and pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy warm water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in sudsy warm water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

CRUMB TRAY



1. Pull out crumb tray **(L)**.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a dampened cloth, or wash in sudsy warm water.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven top surface gets hot. Be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

ADDITIONAL TIPS FOR CLEANING THE INTERIOR OF YOUR OVEN

- Heat oven to 200°F; turn oven off (0). Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack. Close oven door and let stand overnight. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.
- To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat oven to 350°F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

Note: We strongly recommend that the bake pan/drip tray and the broil rack be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing in the dishwasher. Washing these pieces in the dishwasher will cause them to discolor, but will not affect their functionality.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit is not heating or stops heating.	Electrical outlet is not working or oven is unplugged.	Check to make sure outlet is working. Both the temperature control and the timer must be set in order for the oven to function.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	If doing repeated toasting in the oven, select a shade slightly lighter than the previous setting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the oven door is quite common and will usually disappear during the toasting cycle. Since the oven is closed the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	As your a toaster oven is much smaller than a regular oven, it may heat up faster and cook faster. Try lowering the temperature 25 degrees from the suggested temperature in a recipe or on a label.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care booklet. Make sure all parts of the oven, baking pan and rack are clean.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check the oven to make certain the function desired is being used. On broil, only the top element is on.

RECIPES

BLACK & DECKER® TUNA MELT

1 medium onion, cut in wedges

¼ cup parsley leaves

2 tbsp. lemon juice

½ cup mayonnaise

2 cans (6 oz., ea.) tuna, drained

1 cup shredded Swiss cheese

4 English muffins, halved and toasted

2 medium tomatoes, sliced

6 ounces sliced Provolone cheese

In bowl of Black & Decker® processor, combine onion and parsley. Process until finely chopped. Add lemon juice and mayonnaise. Process on pulse to blend. Add tuna and process on pulse to blend.

Spoon tuna on cut-side of English muffin halves. Top with tomatoes and cheese.

Arrange on bake pan/drip tray of toaster oven.

Broil in preheated oven with slide rack in lower rack position, with rack and oven door slightly ajar, until cheese is melted and beginning to brown lightly.

This is a terrific lunch or light dinner. Add some tossed greens and serve fresh fruit for dessert.

Makes 4 servings.

BROILED SALMON WITH ORANGE GINGER DRESSING

¼ cup mayonnaise

2 tbsp. chopped green onions

2 tsp. chopped fresh dill

1 tsp. ground ginger

1 tbsp. orange marmalade

1 lb. salmon fillet

1 tbsp. olive oil

½ tsp. salt

¼ tsp. black pepper

In medium bowl, combine mayonnaise, green onions, dill, ginger and marmalade. Set aside.

Place salmon in bake pan/drip tray of oven. Brush with olive oil. Season with salt and pepper. Broil in preheated oven at 400°F, with oven door slightly ajar, for 20 minutes or until fish tests done.

Serve with dressing and garnish with fresh sprigs of dill, if desired.

Delicious served with cooked brown and white rice and steamed asparagus.

Makes about 3 servings.

EASY CINNAMON RAISIN ROLLUPS

1 tbsp. sugar

¼ tsp. ground cinnamon

Generous dash ground nutmeg

1 pkg. (8 oz.) refrigerated crescent rolls

2 tbsp. melted butter or margarine

¼ cup chopped pecans

2 tbsp. raisins

Confectioners' sugar

In small bowl, combine sugar, cinnamon and nutmeg; blend well.

Unroll dough and separate into 8 triangles. Brush top of each triangle with melted butter. Sprinkle evenly with sugar mixture. Top with nuts and raisins. Roll up crescents loosely.

Arrange on bake pan/drip tray of toaster oven.

Bake in preheated oven at 375°F in upper rack position with rack down for 15 minutes, until golden on top and fully baked internally.

Let cool on pan on wire rack for 10 minutes. Sprinkle with confectioners' sugar before serving.

Delicious for a lazy, mid-morning treat or an after school surprise.

Makes 8 servings.

BAKED GARLIC CHEESE GRITS

1 cup instant grits

½ tsp. salt

1 cup boiling water

1½ cups shredded sharp cheddar cheese

1 cup chopped tomato

½ cup sour cream

2 eggs, beaten

2 tbsp. chopped flat leaf parsley

1 large clove garlic, minced

In medium bowl, combine grits and salt; add boiling water and stir to blend.

Stir in remaining ingredients. Spoon into buttered 1½-quart, shallow baking dish.

Bake in preheated oven at 350°F for 45 minutes, until slightly puffed and golden on top.

Delicious served with baked ham and steamed green beans.

Makes about 6 servings.

BROILED LAMB CHOPS WITH SAFFRON GARLIC SAUCE

¼ cup mayonnaise

1 green onion, chopped (about 2 tbsp.)

1 medium clove garlic, minced

¼ tsp. saffron threads

1 tbsp. lime juice

6 loin or rib lamb chops, cut about 1¼-inch thick

Salt

Garlic pepper

In small bowl, combine mayonnaise, green onion, garlic, saffron and lime juice. Cover and let stand at room temperature to blend flavors.

Place lamb chops on broil rack in bake pan/drip tray in single layer, season with salt and garlic pepper. Broil in preheated oven at 450°F in upper rack position, with rack down and oven door slightly ajar, for 5 minutes. Turn lamb chops over and season with salt and garlic pepper. Continue broiling until desired doneness, about 5 minutes for medium.

Serve chops with saffron sauce.

Delicious served with garlic whipped potatoes and a fresh green salad.

Makes 6 servings.

HERB ROASTED CHICKEN

¼ cup chopped parsley

1 tsp. herb chicken seasoning

½ tsp. grated lemon peel

½ tsp. seasoned salt

½ tsp. black pepper

½ tsp. garlic salt

2 tbsp. corn oil

3½ lb. roasting chicken

In small bowl, combine parsley, chicken seasoning, lemon peel, seasoned salt, ¼ tsp. pepper, ¼ tsp. garlic salt and oil; blend well.

Season inside of chicken with remaining ¼ tsp. pepper and garlic salt. Truss chicken using butcher's cord for roasting. Rub outside of chicken with lemon mixture to coat evenly.

Place chicken on bake pan/drip tray of oven. Roast in preheated oven at 375°F for 90 minutes, or until chicken tests done. (When pierced with fork , juices will run clear and meat thermometer will register 170°F when inserted into breast.)

Remove from oven; tent with foil and let stand at least 10 minutes before serving.

Makes 4 to 5 servings.

UNLAYERED LASAGNA

4 cups hot cooked penne pasta

2 cups shredded Mozzarella cheese

2 cups packed chopped fresh spinach

1 cup coarsely shredded zucchini

1 ½ cups ricotta cheese

¼ cup shredded Parmesan cheese

2 tbsp. chopped parsley

2 large cloves garlic, minced

½ tsp. dried basil, crushed

1 jar (32 oz.) tomato basil pasta sauce

In large bowl, combine pasta and 1 cup Mozzarella cheese; add remaining ingredients, except reserved cheese. Stir to blend well.

Spoon into 2-quart baking dish. Top with reserved 1 cup Mozzarella cheese. Cover with nonstick aluminum foil.

Bake in preheated oven at 375°F for 30 minutes. Uncover and bake 20 minutes longer or until hot and bubbling and cheese is golden.

Remove from oven and let rest at least 5 minutes before serving.

Makes about 8 servings.

WARM HAM AND SWISS OPEN FACE

1 cup shredded Swiss cheese

½ cup diced ham

¼ cup chopped green onions

¼ cup diced sundried tomatoes

2 tbsp. creamy Italian dressing

1 hoagie roll (about 9 inches long)

In bowl, combine all ingredients, except roll. Blend well.

Cut hoagie roll in half, lengthwise. Place cut-side up on broil rack bake pan/drip tray. Broil in preheated oven at 450°F in upper rack position with rack down and oven door slightly ajar for 5 minutes or until bread is golden.

Remove from oven and spoon filling evenly over cut halves of roll. Return to oven and broil until cheese is melted and beginning to brown lightly.

Makes 2 to 4 servings.

BROILED CURRIED CHICKEN FINGERS

1/3 cup bottled ranch dressing

¼ cup chopped green onions

2 tbsp. chopped parsley

1 cup Japanese dry breadcrumbs (Panko)

½ tsp. salt

¼ tsp. black pepper

1 lb. chicken tenderloin strips

Cooking spray

Dipping Sauce:

¼ cup bottled ranch dressing

2 tbsp. honey mustard

½ tsp. curry powder salt

In medium bowl, combine 1/3 cup dressing, green onions, and parsley. In shallow dish blend breadcrumbs, salt and pepper.

Dip chicken pieces into dressing mixture and coat evenly. Coat chicken in breadcrumb mixture, turning to coat evenly. Arrange on waxed paper-lined platter. Cover and refrigerate at least 30 minutes.

Arrange in single layer in bake pan/drip tray of oven. Spray with cooking spray. Broil in preheated oven at 400°F with oven door ajar for 12 minutes or until chicken tests done. Turn chicken halfway through cooking time.

Delicious served with garlic whipped potatoes and steamed snow peas and water chestnuts.

Makes about 4 servings.

DATE NUT BARS

2 large eggs

1 tsp. vanilla extract

½ cup sugar

¾ cup unsifted all-purpose flour

¾ tsp. baking powder

Generous dash salt

¾ cup chopped dates

½ cup chopped walnuts

Confectioners’ sugar

In medium bowl, combine eggs, vanilla and sugar. Beat with Black & Decker® hand mixer until thick, about 3 minutes. Blend in flour, baking powder and salt until fully combined. Stir in dates and walnuts.

Spoon evenly into ungreased, 8-inch, square baking pan. Bake in preheated oven at 350°F in upper rack position with rack down for 30 minutes, until golden on top and until toothpick inserted in center comes out clean.

Let cool in pan on wire rack for 20 minutes. Sprinkle generously with confectioners’ sugar and cut into squares before serving.

A great after school snack or a healthy dessert.

Store in an airtight container for up to a week, if they last that long.

Makes about 16 servings.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica’s liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de data / Date Code

1 500 W	120 V∼	60 Hz
1 500 W	220 V∼	50/60 Hz

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



2008/6-24-92S/E

